

VORWEG

Gebeizter Eismeersaibling Meerrettich, Kalamansi	15,00 €
Tatar vom Donau-Lachs Fenchel, Zwiebel, Apfel Limetten Dashi	16,00 €
Dominostein von der Gänseleber Quitten, Schalottenkompott	18,00 €
Cremesüppchen von der Steckrübe	8,00 €

HAUPTSÄCHLICHES

Island Kabeljau Pak.Choi, Petersilienwurzel	19,00 €
Wagyu Ochsenbrust Soja-Schalottenjus, Kürbisgemüse, Kartoffelstampf	23,00 €
Gänsebraten "klassisch" Maronen, Rotkohl, Kartoffelklöße, Bratapfel	32,00 €

SÜßES

Vanille, Apfel, Jasmintee	9,00 €
----------------------------------	--------

DAS KLEINGEDRUCKTE

BESTELLUNG:

Bestellungseingang bis 14 Uhr am Abholungstag. Sonntags bis 12 Uhr.
Telefonisch erreichbar Freitag – Samstag von 12 – 19 Uhr
Sonntag von 10-19 Uhr unter 0201-534506
oder jeder Zeit per mail an info@restaurant-hannappel.de

ABHOLZEITEN:

Freitag bis Samstag von 15 – 19 Uhr
Sonntag 12 – 14 Uhr und 15 -18 Uhr

SERVICE:

Die Gerichte können, auf Wunsch, portioniert und im Vakuumbuteln, lagerfähig verpackt werden.

GÜLTIG:

Vom 27.11. – 29.11.2020

Hannappel kulinarik_{go}

Hannappels Gänsemenü

Dominostein von der Gänseleber

Quitte, Schalottenkompott

~~~

### Cremesüppchen von der Steckrübe

Gänsepraline

~~~

Gänsebraten „klassisch“

Maronen, Rotkohl, Kartoffelklöße, Bratapfel

~~~

Vanille, Apfel, Jasmintee

**58,00 €** pro Person

Die Vorspeisen und das Dessert werden angerichtet und können im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die warmen Gänge werden so verpackt, dass Sie mit wenigen Handgriffen schnell erwärmt werden können. Eine kurze Beschreibung ist anbei.

*Hannappel* kulinarik  
290

## **WEIßWEINE**

Flasche 0,75l, vorgekühlt

|                                                                                     |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>2019 Leiwener Riesling trocken</b><br>Weingut Rosch, Mosel                       | <b>19,00 €</b> |
| <b>2019 Grauburgunder trocken</b><br>VDP Gutswein, Weingut Kranz, Pfalz             | <b>22,00 €</b> |
| <b>2019 Weissburgunder trocken</b><br>VDP Gutswein, Weingut St. Antony, Rheinhessen | <b>22,00 €</b> |
| <b>2019 Grüner Veltliner Federspiel</b><br>Domäne Wachau, Wachau                    | <b>25,00 €</b> |
| <b>2018 Secret De Famille Blanc</b><br>P. Jaboulet, Cotes du Rhone                  | <b>22,00 €</b> |

## **ROSÉWEIN**

Flasche 0,75l, vorgekühlt

|                                                 |                |
|-------------------------------------------------|----------------|
| <b>2019 Val Soleu</b><br>Les Dauphins, Provence | <b>22,00 €</b> |
|-------------------------------------------------|----------------|

## **ROTWEINE**

Flasche 0,75l

|                                                                    |                |
|--------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>2018 Zweigelt Rebencuvée</b><br>Glatzer Carnuntum, Göttlesbrunn | <b>22,00 €</b> |
| <b>2018 Nucli Tinto</b><br>Neleman, Valencia                       | <b>19,00 €</b> |
| <b>2018 Sabazio</b><br>Rosso di Montepulciano, Antinori, Toskana   | <b>27,00 €</b> |
| <b>2017 Heritage 873 Minervois</b><br>G. Bertrand, Languedoc       | <b>27,00 €</b> |